

Küsters Tageskarte Donnerstag 08.08.2024

Erfrischende Gurken-Kaltschale mit Einlage von Coral-Grönland Shrimps u. Dill 10.90 €
„Tom Yam Gai“ (scharfe asiatisch Hühnersuppe mit Einlage von Huhn,
frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander) als Vorspeise 8.90 € gross 11.90 €

Salatteller „Nicoise“ mit Thunfisch, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken und Ei,
dazu Baguette 17.90 €

Hauseingelegte gehäutete Paprika mit Avocado und Büffelmozzarella,
serviert auf Rucola in Balsamico-Olivenöl-Dressing, Baguette 17.90 €

„Vitello Tonnato“ (Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten serviert mit
Thunfischmayonnaise) dazu Baguette 18.90 € oder Küsters Röstkartoffeln 22.90 €

Rinderfiletscheiben vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel
buntem Salat der Saison, Baguette 25.90 €

Lammkoteletts vom Grill, serviert mit hausgemachtem Kräuteröl und viel
buntem Sommersalat 31.00 €

Schweizer Wurstsalat aus Streifen von der Regensburger und Emmentaler
in Kräuterdressing, dazu Bauernbrot 12.90 €

- alle oben aufgeführten Gerichte auch als Vorspeisenportion erhältlich -

Feiner Räucherlachs, serviert mit hausgemachtem Kräuter-Frischkäse
und Pellkartoffeln im Salatbett 21.90 €

Asiatisches Hähnchen-Gemüsecurry mit Basmatireis u. frischem Koriander 24.90 €

Feiner Kalbstafelspitz auf hausgemachtem Rahmspinat und Röstkartoffeln,
serviert mit Apfel- Meerrettich 23.90 €

Küsters hausgemachte Fleischpflanzerl serviert mit Pfeffersauce und Kartoffel-
Gurkensalat 17.90 €

Kalbsfiletscheiben gebraten, serviert mit frischen Pfifferlingen in Petersilienrahm
dazu Röstkartoffeln 29.90 €

Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten, mit sautierten Pfifferlingen
in Kernöl-Vinaigrette, dazu Röstkartoffeln 26.90 €

Hausgemachten Spinat-Käseknödel mit Nussbutter, serviert auf Rucola und
Kirschtomaten, Parmesan 17.90 €

Plat du Jour Mediterraner Tomaten-Gemüse-Eintopf mit Einlage von
verschiedenen, frischen Fischen, dazu Rosmarinkartoffeln 19.90 €

Menü du Jour Bauernsülze „sauer“ dazu Röstkartoffeln/Kleines Dessert 11.90 €

Auswahl verschiedener Weich und Hartkäse, serviert mit Feigensenf, Trauben
und Bauernbaguette 12.90 €

Griechischer Joghurt mit vielen, frischen Früchten und Honig 11.90 €

Hausgemachte Tiramisu mit Kompott von Bühler Zwetschgen 12.90 €

Blaubeerpfannkuchen, serviert mit Vanilleeiscreme als Dessert 11.90 €
zum Sattessen 15.90 €

